

## Feudi Branciforti dei Bordonaro, Catarratto

Fresco e aromatico il Catarratto, coltivato nell'areale di Trapani, in virtù di una ventilazione costante proveniente dal mare Mediterraneo, rivela una piacevole spalla acida che ne esalta l'eleganza olfattiva. Si mostra nel calice di colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Incede nel palato con sentori leggeri di fiori di pesco e glicine, riservando, nel finale, note delicate di semi di anice. Ideale per un aperitivo sul calare della sera si abbina felicemente con crudités di mare, tempura di gamberetti e pesci di scoglio



<b>Classificazione:</b>	IGT Terre Siciliane
<b>Vitigno</b>	100% Catarratto
<b>Zona di produzione:</b>	agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande
<b>Tipo di terreno:</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Esposizione:</b>	Nord (300 mt. s.l.m.)
<b>Sistema di allevamento:</b>	controspalliera con potatura Guyot
<b>Piante per ettaro:</b>	n° 4.200
<b>Resa per ettaro:</b>	8.000 kg
<b>Vendemmia:</b>	raccolta manuale. III decade settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	16°-18°
<b>Periodo di fermentazione:</b>	10 gg.
<b>Vinificazione:</b>	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
<b>Affinamento:</b>	1 mese sulle fecce
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	1 mese
<b>Grado alcolico:</b>	12,5% vol.
<b>PH:</b>	3,18 (val. medio)
<b>Acidità totale:</b>	5,46 g/l (val. medio)
<b>I° vendemmia prodotta:</b>	2004
<b>Produzione annata:</b>	150.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	bottiglia da 75 cl.
<b>Temperatura di servizio:</b>	10°-12°C
<b>Calice consigliato:</b>	da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa